



Innovative Geräte für
traditionelles Backen

Donut - Fritteusen

Aztec | Automatic | Tabletop



— Der ultimative Hochgenuss



Donuts sind der ultimative Snackluxus zum Mitnehmen. Alleine im Vereinigten Königreich werden jeden Tag etwa 321 Donuts pro Minute verkauft.

In letzter Zeit ist die Beliebtheit von Donuts drastisch angestiegen, dank der immer höheren Begeisterungswelle für Leckereien wie Cupcakes, Muffins, Donuts und Whoopie Pies, die das Land erfasst hat.

MONO Equipment stellt eine umfangreiche Auswahl von Donut-Ausrüstung her, die in verschiedenen Größen erhältlich ist und so die Bedürfnisse der meisten

Unternehmen abdeckt - von der kompakten Fritteuse Table Top bis hin zu der beliebten Donut-Fritteuse Aztec. Alle Geräte eignen sich zur Herstellung von hefegetriebenen Donuts.

Die Handwerkskunst, die bei jeder nach Maß angefertigten Donut - Fritteuse zum Einsatz kommt, stellt sicher, dass die Geräte besonders langlebig sind. Die Verwendung von Edelstahl bei der Herstellung sorgt dafür, dass sie widerstandsfähig, hygienisch und leicht zu reinigen sind.

Hervorragende Eigenschaften:

- Aufstellen und Betrieb einfach und schnell durch eine einzige Person möglich
- Produziert bis zu 900 hefegetriebene Donuts pro Stunde
- Kleine Grundfläche, die fast in jeden Raum passt
- Besteht aus hygienischem Edelstahl, der leicht und schnell zu reinigen ist.
- Geringer Betriebsaufwand dank Vollautomatik
- Ergonomische Höhe vermeidet körperliche Belastung und sorgt für eine höhere Effizienz
- Nur minimale Einweisung für Betreiber erforderlich
- Produziert mühelos eine große Bandbreite an Produkten, einschließlich Finger -, Kugel - und Ringdonuts
- Einfach und intuitiv zu bedienende Steuerung
- Öltemperatur wird über Thermostat gesteuert
- Einfaches, schnelles Ablaufen
- Elektrische Zeitschaltung mit akustischem Alarmsignal
- Waschbarer, wiederverwendbarer Ölfilter
- Entspricht dank Schutzvorrichtungen den strengsten Sicherheitsrichtlinien
- Im Lieferumfang enthalten sind Ablaufwannen aus Edelstahl.

— Donut-Fritteuse Aztec



Die Aztec Donut-Fritteuse von MONO Equipment ist die ideale Lösung für Unternehmen jeder Größe: Sie kann schnell und zuverlässig bis zu 800 hefegetriebene Donuts pro Stunde produzieren.

Die Donuts werden vorsichtig in das Öl gegeben - dieses wird automatisch auf die erforderliche Betriebstemperatur erhitzt - und eine Wendevorrichtung wendet Finger-, Kugel- und Ringdonuts automatisch. Dies sorgt jedesmal für ein gleichbleibendes, perfektes Ergebnis.

Jede Fritteuse ist mit einem integralen Ölfiltersystem ausgestattet, das sicherstellt, dass das Öl nach jeder Benutzung gereinigt wird. Dies reduziert die benötigte Ölmenge und verlängert die Lebensdauer des Öls um bis zu 80%, was sich wiederum sehr kostensparend auswirkt. Die Filtereinheit dient zudem als Speicher zum automatischen Auffüllen des Ölstandes auf die optimale Höhe.

Alle maßangefertigten Fritteusen der Reihe Aztec bestehen aus Edelstahl. Dies stellt sicher, dass sie



langlebig, hygienisch und leicht zu reinigen sind. Feststellbare Sicherheitsrollen erlauben einen einfachen Transport.

Wichtige Eigenschaften:

- Produziert bis zu 800 im Fettbad schwimmend frittierte, hefegetriebene Donuts pro Stunde
- Wendet Finger-, Kugel- und Ringdonuts automatisch
- Integrales automatisches Ölfiltersystem
- Waschbarer und wiederverwendbarer Ölfilter mit einer Maschenweite von 30 Mikron
- Wannen werden automatisch vom Öl getrennt
- Speicher füllt automatisch Öl nach, bis der richtige Pegel erreicht ist.
- Feststellbare Sicherheitsrollen erlauben ein müheloses Aufstellen und sorgen für echte Standfestigkeit
- Jede Wanne fasst bis zu 45 Donuts
- Geeignet für Wannen mit einer Größe von 76.2cm x 45.72cm (30" x 18")
- Feststellbare Sicherheitsrollen erlauben ein müheloses Aufstellen und sorgen für echte Standfestigkeit
- Besteht aus hygienischem, schnell und leicht zu reinigendem Edelstahl
- 80 Liter fassender Öltank
- Integriertes Thermostat schützt das Öl vor Überhitzung
- Entspricht dank Schutzvorrichtungen den strengsten Sicherheitsrichtlinien
- Automatische Frittierzeitsteuerung minimiert den Betriebsaufwand.

— Automatische Fritteuse



Die extrem vielseitige automatische Fritteuse ist einfach zu bedienen und kann bis zu 900 hefegetriebene Donuts pro Stunde produzieren.

Hauptmerkmale:

- Produziert bis zu 900 im Fettbad eingetauchte und frittierte Donuts pro Stunde
- Mit Vorrichtung zum Eintauchen ins oder zum Schwimmen im Fettbad erhältlich
- Zur Herstellung einer Vielzahl von Produkten einschließlich Ring-, Finger- und Kugeldonuts geeignet
- Besteht innen und außen aus hygienischem, leicht zu reinigendem und langlebigem Edelstahl
- Öl lässt sich schnell und einfach ablassen und austauschen
- Feststellbare Sicherheitsrollen erlauben ein müheloses Aufstellen und sorgen für echte Standfestigkeit
- Öltemperatur wird über ein Thermostat gesteuert
- Elektrische Zeitschaltung mit akustischem Warnsignal
- Jede Wanne fasst bis zu 45 Donuts
- Geeignet für Wannen mit einer Größe von 76.2cm x 45.72cm (30" x 18")
- Entspricht dank Schutzvorrichtungen den strengsten Sicherheitsrichtlinien
- Im Lieferumfang enthalten sind Ablaufwannen aus Edelstahl.

Jede Donutwanne fasst bis zu 45 Donuts und wird automatisch in den Frittierbehälter transportiert und vollständig in das Öl eingetaucht. Dies garantiert ein schnelles, gleichmäßiges Ausbacken und verleiht den Donuts eine schöne goldbraune Farbe. Die Steuerung ist einfach zu programmieren und zu bedienen, so dass jeder mit geringster Einweisung, innerhalb von Minuten, eine Vielzahl köstlicher Donuts herstellen kann.

Die automatische Fritteuse besteht aus Edelstahl und ist somit langlebig, hygienisch und leicht zu reinigen. Feststellbare Sicherheitsrollen erlauben einen einfachen Transport.



— Fritteuse Table Top



Die Fritteuse Table Top von MONO Equipment bietet eine ideale Lösung für kleine Unternehmen, die über wenig Platz verfügen, aber trotzdem qualitativ hochwertige, professionell herausgebackene Donuts produzieren möchten.

Diese mit viel Liebe zum Detail designte Tischfritteuse verfügt über alle wichtigen Funktionen und Merkmale, um qualitativ hochwertige Donuts herzustellen - und das bei einer sehr kompakten Größe.

Ein regulierbares Thermostat stellt sicher, dass das Öl auf die richtige Temperatur erhitzt wird. Dies erlaubt

ein einfaches und schnelles Frittieren. Pro Stunde können bis zu 500 Donuts produziert werden.

Alle Fritteusen bestehen aus Edelstahl und sind somit langlebig, hygienisch und leicht zu reinigen.

Wichtige Eigenschaften:

- Produziert bis zu 500 Donuts pro Stunde
- Klein und kompakt - benötigt wenig Platz
- Mit Vorrichtung zum Eintauchen ins oder zum Schwimmen im Fettbad erhältlich
- Benötigt wesentlich weniger Platz als andere Geräte
- Zur Herstellung einer Vielzahl von Produkten einschließlich Ring -, Finger - und Kugeldonuts geeignet
- Besteht innen und außen aus hygienischem, leicht zu reinigendem Edelstahl
- Passender Edelstahltisch erhältlich
- Als Ein-Phasen- oder Drei - Phasen - Installation erhältlich
- Geeignet für Wannen mit einer Größe von 76.2cm x 45.72cm (30" x 18")
- Entspricht dank Schutzvorrichtungen den strengsten Sicherheitsrichtlinien
- Ablaufwannen aus Edelstahl im Lieferumfang enthalten.



— Automatischer Gebäckfüller



Wie der Name schon sagt, ist der Gebäckfüller in der Lage, Donuts und anderes Gebäck gleichmäßig und präzise zu füllen.

Der automatische Gebäckfüller verfügt über zwei Spritzdüsen, die saubere, präzise Vertiefungen in eine Vielzahl von Produkten bohren können - ohne Verschmutzung oder Verschwendung. Die Füllungen können ganz einfach und schnell durch Austauschen der Trichter gewechselt werden.

Alle Trichter bestehen aus leicht zu reinigendem, verstärktem Kunststoff. Bei ihrer Gestaltung wurde auf gute Sichtbarkeit der Füllhöhe im Inneren geachtet.

Alle in sich geschlossenen Grundeinheiten sind mit Kunststoff beschichtet und somit langlebig, hygienisch und leicht zu reinigen. Die elektronische Steuerung ist einfach zu bedienen und einzustellen.

Wichtige Eigenschaften:

- Einfach zu reinigen und zu bedienen
- Kann bis zu 1200 Gebäckstücke pro Stunde befüllen
- Einfaches und schnelles Wechseln der Füllung durch Austauschen des Trichters
- Besonders hohe Füllgenauigkeit
- Großzügiges Fassungsvermögen der Trichter: 9.1kg
- Fülldosis: 9.5g bis 907g
- Keine Verschmutzung, keine Verschwendung
- Ein-Phasen - Plug - & - Play mit 13amp
- Es können weitere Trichter zugekauft werden.



— Optionales Zubehör für Donut - Fritteusen

Zur Ergänzung unserer Donut - Fritteusen und Gebäckfüller bietet MONO Equipment auch eine umfassende Bandbreite an Zubehör für diese Geräte an.



Trichter für Gebäckfüller



Wanne für Donut - Fritteuse Aztec



Wanne für Donut - Fritteuse Automatic



Griffe für Donutwanne



Zubehör für Donutwanne



Wanne für Donut-Fritteuse Tabletop

— Technische Spezifikationen

Spezifikationen	Fritteuse Aztec	Fritteuse Automatic	Fritteuse Tabletop	Gebäckfüller Automatic
Breite (mm)	980	-	800	390
Breite mit linksseitig angebrachtem Abtropfbereich (mm)	1905	1892	-	-
Breite mit rechtsseitig angebrachtem Abtropfbereich (mm)	-	1772	-	-
Breite mit beidseitig angebrachten Abtropfbereichen (mm)	-	2525	1670	-
Tiefe (mm)	970	762	505	360
Höhe (mm)	-	-	930	-
Höhe mit Frittierereinheit in erhöhter Position (mm)	1400	1240	-	-
Höhe mit Schwimmfrittierereinheit in erhöhter Position (mm)	-	1240	-	-
Höhe mit Trichter (mm)	-	-	-	460
Höhe ohne Trichter (mm)	-	-	-	205
Gewicht (kg)	160	160	94	10.5
Ausstoß pro Stunde	800	900	500	1200
Fassungsvermögen Frittierbehälter (Liter)	80	77.25	5	-
Wannengröße (mm)	762 x 457	762 x 457	380 x 457	-
Wannenfassungsvermögen (pro Wanne)	45	45	20	-
Geräuschpegel	Weniger als 85db	Weniger als 85db	Weniger als 85db	Weniger als 85db
Elektrik - Vereinigtes Königreich				
Stromversorgung Bitte kontaktieren Sie MONO Equipment, um die maximale Bürde für die USA in Erfahrung zu bringen.	415V, 3-Phasen-N sowie E, 50Hz, 12.5kW	415V, 3-Phasen-N sowie E, 50Hz, 12.37kW	415V, 3 Phase, 50Hz, 7kW oder 240V, 1 Phase 7kW	Einzelphase, 13A maximale Bürde

Die angegebenen Spezifikationen sind zum Zeitpunkt der Veröffentlichung korrekt. MONO Equipment behält sich das Recht vor, die Spezifikationen ohne Vorankündigung zu ändern.

MONO Equipment ist einer der führenden Entwickler und Hersteller von Back - und Gastronomiegeräten im Vereinigten Königreich. Das 1947 gegründete Unternehmen ist für britische Handwerkskunst und qualitativ hochwertige, innovative Produkte bekannt.

Die umfassende Reihe an Donut - Geräten von MONO Equipment ist in verschiedenen Größen erhältlich, um den Bedürfnissen unterschiedlicher Unternehmen gerecht zu werden - von der kompakten Fritteuse Table Top bis hin zu der beliebten Donut - Fritteuse Aztec.

Die extrem vielseitigen Fritteusen bestehen aus hygienischem, leicht zu reinigendem Edelstahl und eignen sich zur Herstellung einer Vielzahl hefegetriebener Donuts.

MONO Equipment bietet zudem eine große Bandbreite an Spezialgeräten an, um den sich ständig weiterentwickelnden Bedürfnissen auf den Märkten für Backwaren, Gastronomie und Konditoreiwaren entsprechen zu können.



Durch Einscannen mit dem Smartphone gelangen Sie direkt zu unserer Website.



MONO Equipment

Queensway
Swansea West Industrial Park
Swansea
SA5 4EB
Vereinigtes Königreich

Tel: +44 (0)1792 561 234 (Zentrale)
Tel: +44 (0)1792 564 000 (Vertrieb Vereinigtes Königreich)
Tel: +44 (0)1792 564 004 (Vertrieb international)
Tel: +44 (0)1792 564 048 / +44 (0)1792 564 039 (Ersatzteile)
Fax: +44 (0)1792 561 016

E-Mail: sales@monoequip.com
Website: www.monoequip.com

Offizieller Verteiler:

